



赤城山系の水で仕込んだ 常温とうふ（国産大豆使用）



〈今日の大豆はすこやかな明日のために〉

創業大正8年。納豆屋として歴史のある「株式会社まるだい」は、豆腐の製造も手掛けています。消泡剤無添加、無調整豆乳×にがりで仕上げる豆腐は「えぐみが無く大豆の味がしっかりしておいしい」と評判です。

充填豆腐が得意な私達が新たに手掛けたのは、「業務用で豆腐を使う方々に、おいしさはそのままで更に使いやすい豆腐を提供できないか」という視点から生まれた【1kg】の常温豆腐です。

現在、保存期間は180日に設定しています。

開発に時間を要しましたが、この度、皆様にお届けできる運びとなりました。まるだいで使うお水は清らかな赤城山系の水。

調理の際は、離水分もそのままお使い下さい。



製造元：株式会社まるだい
〒371-0103
群馬県前橋市富士見町小暮1606
027-288-2123

